FORMATION agroalimentaire

2014

AUDIT • CONSEIL

- Laboratoire
- Réglementation Alimentaire
- Développement Produits - Innovation
- Technologies - Process
- Qualité
- Emballages
- Évaluation Sensorielle
- Hygiène - Sécurité des Aliments
- Management - Production
- Nutrition

ADRIA DEVELOPPEMENT

ADRIA DEVELOPPEMENT

BRETAGNE

Des experts au service des industries agroalimentaires

Recherche et innovation

QUALITÉ & SÉCURITÉ DES ALIMENTS
FORMULATION & PROCESS
NUTRITION
VEILLE SCIENTIFIQUE & TECHNOLOGIQUE

Formation Audit / Conseil

FORMATIONS INTER-ENTREPRISES
ACTIONS SUR MESURE EN ENTREPRISE
CONSEIL & VEILLE REGLEMENTAIRE

Site Formation : www.adria-formationagroalimentaire.fr

Retrouvez les programmes détaillés, les dernières mises à jours de dates et programmes, les actualités du secteur,...

Flashez-moi !

La compétence et l'innovation

L'ADRIA a fait de la valorisation un des axes clés de sa stratégie.

A l'interface entre la **recherche**, où nous sommes directement impliqués grâce à plusieurs programmes en sécurité des aliments, et de l'**industrie** avec qui nous travaillons quotidiennement au travers de centaines de projets chaque année, l'ADRIA se positionne comme un **TRANSFEREUR** de savoir, savoir-faire et savoir-être.

L'équipe **formation** de l'ADRIA qui s'appuie sur une forte expertise du secteur agroalimentaire propose aux salariés des entreprises :

- un catalogue d'une centaine de formations
- des formations personnalisées
- de l'audit et du conseil

L'**innovation** est le cœur de métier de l'ADRIA, elle participe à la performance des entreprises. Nous la cultivons au quotidien au travers de projets de développement sur les produits et les process.

Nous la développons aussi en formation, via de nouveaux thèmes et des approches pédagogiques innovantes : jeu, démarche terrain, outils, e-learning. Et bientôt, par la création d'un réseau social professionnel dédié à l'agroalimentaire. Nous vous en parlerons en 2014.
Excellente année de formation !

Jean-Robert GEOFFROY, *Directeur Général*

Formations inter-entreprises

Depuis plus de 40 ans, le service formation de l'ADRIA a construit sa renommée sur des compétences internes reconnues et un réseau d'intervenants de qualité. **Leader en formations agroalimentaires**, l'ADRIA milite pour le développement des compétences des salariés au service de la compétitivité. Nous vous proposons cette année un **large choix de formations et une sélection de nouveautés** en phase avec vos préoccupations et l'actualité de votre filière.

LES + DE LA FORMATION INTER

- Bénéficier de l'expertise et des conseils des meilleurs spécialistes (formateurs et ingénieurs de l'ADRIA, consultants, enseignants chercheurs, industriels)
- Etre au fait de l'actualité de son secteur grâce à une information sans cesse renouvelée
- Echanger et comparer ses expériences avec les autres participants et développer son réseau
- Se mettre en situation à travers des cas concrets basés sur des expériences terrain

Sommaire

- Formations inter-entreprises 5-33
- Prestations sur-mesure 34-37
- Conditions de vente 38
- Bulletin d'inscription 39

LA FORMATION À L'ADRIA

LES CHIFFRES 2012

5800 stagiaires
plus de **40 200 heures** stagiaires
un réseau de **30 formateurs consultants**
un catalogue d'une **centaine de stages** en IAA

+ de 100 000 personnes formées en 40 ans **par l'ADRIA**

Toutes nos formations sont éligibles au DIF
Toutes nos formations sont réalisables en INTRA

L'Equipe Formation Inter-entreprises :

Ingénierie pédagogique

Marine THOMAS
marine.thomas@adria.tm.fr
02 98 10 18 28

Justine DEBRUYNE
justine.debruyne@adria.tm.fr
02 98 10 18 50

Relations clients

Marie GLÉONEC
marie.gleonec@adria.tm.fr
02 98 10 18 61

Suivi administratif

Marie-Hélène PHILIPPE
marie-helene.philippe@adria.tm.fr
02 98 10 18 55

Des Outils Pédagogiques Innovants

Sensibiliser, former, animer avec efficacité...

Pour toutes vos thématiques :

- Bonnes pratiques d'hygiène
- Bonnes pratiques maintenance
- Sécurité au travail
- Qualité - Traçabilité
- Food defense...

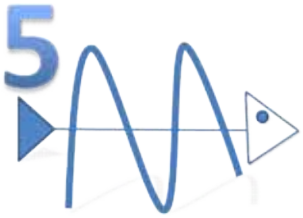
notre leitmotiv !

TELECOMMANDE INTERACTIVE

- ⇨ Animer sur la base d'un quiz
- ⇨ Évaluer en temps réel pour créer une interactivité maximale avec le groupe
- ⇨ Compiler des résultats

APPROCHE TERRAIN

- ⇨ Mini-audits
- ⇨ Photos, Vidéos
- ⇨ Jeux de rôles et mises en situation dans les ateliers



JEU des 5M

- ⇨ Jouer en équipe
- ⇨ Questionner pour animer une session de formation

Contact :

Jean-Marie DEVAY
Responsable commercial ADRIA
Tél. : 02 98 10 18 58
jean-marie.devay@adria.tm.fr

Nathalie ROLLAND
Assistante
Tél. : 02 98 10 18 52
nathalie.rolland@adria.tm.fr

ADRIA DEVELOPPEMENT

Nous créons aussi ces outils pour vos formateurs internes

Formations Inter-entreprises

REGLEMENTATION ALIMENTAIRE

RA001 Réglementation alimentaire : mode d'emploi 6
RA002 Comment étiqueter les produits alimentaires 6
RA004 Réglementation des arômes 6
RA010 Réglementation des additifs 6
RA011 Les fondamentaux de la Propriété Industrielle 6
RA003 Communication nutritionnelle et positive 6

EVALUATION SENSORIELLE

OA001 Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle 7
OA002 Réussir la conduite d'un jury entraîné 7
OA014 Statistiques appliquées à l'analyse sensorielle 7
OA024 Le goût : verbalisez vos perceptions sensorielles 7
OA028 Pratique des évaluations sensorielles en ligne 7

EMBALLAGES ALIMENTAIRES

EM004 Initiation à l'emballage alimentaire 8
EM001 Sélection des emballages plastiques 8
EM005 Emballages papiers, cartons plats et ondulés 8
EM008 Eco-conception des emballages alimentaires 8
EM019 Conditionnement sous atmosphère modifiée 8
EM010 Déclarations d'aptitude au contact des DA 9
EM015 Réglementation Matériaux contact (Fabricants) 9
EM016 Réglementation Matériaux contact (Utilisateurs) 9
EM017 Réglementation Vernis, Revêtements et Adhésifs 9
EM018 Réglementation Papiers, Cartons et Encres 9

NUTRITION

IF016 Les fondamentaux de la nutrition 10
IF033 Identifier, optimiser et valoriser les atouts nutritionnels 10
RA003 Communication nutritionnelle et positive 10
IF051 Exigences nutritionnelles en RHD 10

TECHNOLOGIES - PROCESS

TP007 Cutterage et préparation de produits en charcuterie 12
TP009 Maîtrise technologique du jambon cuit 12
TP010 Etuvage et fumage des produits à base de viande 12
TP003 Technologie des produits aérés 12
TP038 Les bases de la technologie laitière 12
TP002 Conduite de l'autoclave en IAA 13
TP021 Barèmes de stérilisation 13
TP036 Barèmes de pasteurisation 13
TP001 Congélation et décongélation des produits alimentaires 13

DEVELOPPEMENT PRODUIT - INNOVATION

IF049 Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques 14
IF009 Connaître les arômes et agents aromatisants 14
IF040 Arômes : nouveaux défis techniques et innovations 14
IF003 Epaississants et gélifiants 14
IF048 Atelier pratique sur les texturants alimentaires 14
IF042 Les ingrédients laitiers 15
IF037 Formuler avec les probiotiques 15
IF046 Naturalité et clean labelling 15
IF045 Optimiser la formulation des produits salés 15
OA025 Les fondamentaux de biochimie alimentaire 15
OA004 Maîtrise de la formulation en IAA 16
OA005 Initiation à la rhéologie 16
IF015 Arts culinaires et développement de nouveaux produits 16
OA007 Plans d'expériences en IAA 16
OA003 Analyse fonctionnelle et analyse de la valeur 16
OA022 Rendez-vous des Managers de l'Innovation 17
OA031 Produits transformés Bio 17
OA029 Les fondamentaux du marketing alimentaire 17
OA030 Les clés pour innover sur le marché de la RHD 17
OA027 DLUO : Outils d'aide à la détermination 18
OA012 Activité de l'eau et maîtrise de la qualité des aliments 18

PRODUITS SUCRES

PS001 Maîtriser la formulation des produits céréaliers sucrés 19
PS002 Les points clés dans la formulation de boissons et sodas 19
PS003 Maîtrise des notions de base en chocolaterie 19
PS004 Sucres et substituts 19

MANAGEMENT - PRODUCTION

MP001 Pilotez et optimisez la production 20
MP035 Responsabilisez vos équipes de production 20
MP006 Les 5 S : les 5 opérations de tenue du poste de travail 20
MP021 Gestion des stocks en IAA 20
MP022 Conduire et animer un projet 21
MP038 Gérer la maintenance 21
MP007 Bonnes pratiques d'hygiène pour la maintenance 21
MP026 Conception hygiénique des matériels en IAA 21

QUALITE - ENVIRONNEMENT

QE012 Le rendez-vous annuel des Managers Qualité 22
QE022 IFS version 6 22
QE021 BRC version 6 22
QE036 Food defense : prévention des actes de malveillance 22
QE027 ISO 22000 22
QE001 Conduite de l'audit qualité interne en IAA 22
QE035 Intégrer un service qualité et sécurité des aliments 23
QE041 IAA : Mode d'emploi pour les fournisseurs 23
QE019 Concevoir ou améliorer son module de formation SDA 23
QE010 Concevoir son tableau de bord 23
QE018 Gestion des retraits/rappels de produits 23
QE026 Bien gérer les réclamations clients 23
QE003 Métrologie des masses et des températures 25
QE040 Métrologie appliquée aux préemballages en IAA 25
QE038 Faites parler vos données (Statistiques Niveau 1) 25
QE039 Exploitez vos données (Statistiques Niveau 2) 25
QE002 Maîtrise statistique des procédés 25

HYGIENE - SECURITE DES ALIMENTS

HS022 Bonnes Pratiques d'hygiène en IAA 26
HS043 Motivez vos équipes à la sécurité des aliments 26
HS007 Conduite du nettoyage-désinfection en usine 26
HS008 Validation des opérations de nettoyage-désinfection 26
MP026 Conception hygiénique des matériels en IAA 28
HS063 Maîtrise des risques liés aux fluides industriels en IAA 28
HS064 Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA 28
HS006 Aérobiocontamination en IAA 28
HS029 Gérer le risque légionelles dans les tours aéroréfrigérantes 28
HS049 Analyse des dangers sur les matières premières 29
HS009 Conduite et optimisation de l'HACCP 29
HS026 Corps étrangers : Maîtrise et prévention en IAA 29
HS035 HACCP appliqué aux allergènes 29
HS015 Gestion des dangers chimiques dans les aliments 29
HS028 Audit sécurité des aliments 30
HS032 Atelier pratique : HACCP et Microbiologie prévisionnelle 30
HS001 Risque Listéria et durée de vie des produits 30
HS051 La microbiologie alimentaire pour les non microbiologistes 31
HS004 Pathogènes alimentaires 31
HS047 Bactéries thermorésistantes 31
HS040 Virus alimentaires : Risques et moyens de prévention 31
HS027 Concevoir son plan d'échantillonnage 31
HS048 Optimiser son plan de contrôle microbiologique 31

LABORATOIRE

HS031 Contaminants fongiques en IAA : levures et moisissures 32
HS041 Analyses microbiologiques en IAA : Techniques de base 32
HS024 Optimiser ses pratiques au laboratoire de microbiologie 32
HS020 Microbiologie moléculaire 33
HS054 Expression des résultats d'analyses microbiologiques 33
HS055 Méthodes de confirmation des résultats 33
HS056 Réalisation d'une empreinte génétique par pulsotypage 33
HS057 Bactéries sporulées : Recherche et dénombrement 33
HS062 Métrologie des températures au laboratoire 33

Réglementation alimentaire

RA001
20 & 21 mai
Rennes
2 jours
980 € HT

Réglementation alimentaire : mode d'emploi

Les sources du droit alimentaire (européennes, nationales et professionnelles)

- Comprendre le fonctionnement de la réglementation,
- Savoir constituer un fonds documentaire,
- Etre capable d'interpréter les textes au mieux des intérêts de l'entreprise.

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la Réglementation.
Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA002
25 & 26 mars
Paris
14 & 15 octobre
Rennes
2 jours
980 € HT

Comment étiqueter les produits alimentaires

- Connaître et maîtriser les points essentiels de la réglementation étiquetage (mentions obligatoires, mentions facultatives),
- Savoir réaliser un étiquetage conforme aux exigences de la réglementation française et européenne et éviter tout risque d'infraction et de sanction.

Directeurs, responsables, chefs de service, ingénieurs ou juristes en charge de la Réglementation et de l'étiquetage.
Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA004
1er octobre
Paris
1 jour
750 € HT

Réglementation des arômes et des denrées aromatisées

- Comprendre et interpréter la réglementation européenne et française sur les arômes,
- Faire le point sur les exigences du règlement CE N°1134/2008.

Directeurs, responsables des services R&D, Qualité et Réglementation. Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA010
2 octobre
Paris
1 jour
750 € HT

Réglementation des additifs alimentaires

- Comprendre et interpréter les récents changements de la règlementation européenne concernant les additifs alimentaires,
- Faire le point sur les évolutions liées à l'application du règlement CE N°1333/2008 et de ses annexes,
- Clarifier le champ d'application du règlement et ses définitions (auxiliaires technologiques), les conditions d'utilisation des additifs, l'étiquetage des additifs lorsqu'ils sont vendus en tant que tels et lorsqu'ils sont ajoutés à la denrée finale.

Directeurs, responsables des services R&D, Qualité et Réglementation. Sociétés alimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

RA011
27 mai
Rennes
1 jour
750 € HT

Les fondamentaux de la propriété industrielle

Adoptez les bons comportements !

- Prendre conscience de l'importance de la propriété industrielle (PI) pour les PME agroalimentaires,
- Connaître les différentes stratégies (brevet, secret, marque…) et les principaux cas d'utilisation de la PI,
- Savoir comment manager la PI au quotidien pour dynamiser l'innovation, protéger ses créations, défendre ses droits...

Dirigeants, responsables R&D, responsables Marketing...

RA003
15 mai
Paris
1 jour
750 € HT

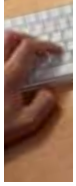
Nouveau Programme

Communication nutritionnelle et positive

- Appréhender le contexte réglementaire (allégations, étiquetage),
- Définir les moyens de communiquer sur ses atouts nutritionnels dans le cadre et en dehors du règlement CE N°1924/2006 sur les allégations,
- Identifier des outils et axes de communication différenciants (symbolique, communication prescripteurs, proximité avec le consommateur, aspects non-fonctionnels…).

Responsables Marketing, Communication, Réglementation.

Évaluation sensorielle



Maîtriser les outils de l'analyse sensorielle

- Appréhender les potentialités de l'analyse sensorielle dans le cadre de la formulation de produits, de contrôle qualité et/ou de tests consommateurs,
- Intégrer les bases neurophysiologiques et statistiques,
- Mettre en place, dans la pratique, un laboratoire d'analyse sensorielle.

Ingénieurs et techniciens R&D, Qualité, responsables Marketing, analystes sensoriels.

OA001
25 au 27 mars
Rennes
3 jours
1400 € HT

Réussir la conduite d'un jury entraîné

pour réaliser des profils sensoriels

- Acquérir la méthodologie pour la réalisation de profils sensoriels,
- Savoir sélectionner et entraîner des sujets pour un jury développé en interne,
- Intégrer les outils statistiques pour interpréter les résultats, suivre et contrôler les performances du jury.

Responsables, ingénieurs et technologues des services R&D et Qualité, analystes sensoriels.

OA002
8 & 9 octobre
Paris
2 jours
1050 € HT

Statistiques appliquées à l'analyse sensorielle

- Intégrer les bases des statistiques unidimensionnelles utilisées en analyse sensorielle,
- Etudier les principaux tests d'hypothèse et de comparaison,
- S'entraîner avec des applications en jury entraîné et jury naïf.

Toute personne utilisant les outils de l'analyse sensorielle.

OA014
2 & 3 décembre
Rennes
2 jours
1050 € HT

Le goût : apprenez à verbaliser vos perceptions sensorielles

Marketing / R&D : Ayez un vocabulaire commun pour parler du goût de vos produits !

- Acquérir des connaissances modernes sur les mécanismes sensoriels de la dégustation et le plaisir alimentaire,
- Apprendre à verbaliser ses perceptions sensorielles, et acquérir une démarche pour générer des descripteurs produits,
- S'initier à l'évaluation sensorielle.

Direction, Services R&D, Marketing et Commercial des IAA.
Toute personne amenée à échanger sur la formulation et la qualité sensorielle des produits alimentaires.

OA024
8 avril
Paris
1 jour
750 € HT

Maîtriser la pratique des évaluations sensorielles en ligne

- Appréhender les potentialités et les limites de l'analyse sensorielle dans le cadre du suivi de la qualité en ligne de fabrication,
- Intégrer les bases neurophysiologiques de perception et les modalités de formation des opérateurs,
- Mettre en place, dans la pratique, une évaluation sensorielle en ligne.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, R&D…

OA028
17 juin
Rennes
1 jour
800 € HT

NOUVEAU

Emballages Alimentaires

EM004
23 & 24 septembre
Rennes
2 jours
950 € HT

Initiation à l'emballage alimentaire

- Connaître les différents matériaux et comprendre comment sont fabriqués les emballages,
- Appréhender le couple emballage produit : interactions contenant-contenu,
- Identifier les différentes fonctions de l'emballage et les traduire dans un cahier des charges,
- Appliquer la réglementation au vu des dernières actualités réglementaires.

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, Technique, R&D, Achats et Qualité.

EM001
20 & 21 mai
Paris
2 jours
950 € HT

Sélection des emballages plastiques

- Préciser les caractéristiques, les conditions d'utilisation et les contraintes de mise en œuvre des polymères plastiques,
- Identifier les critères de choix, établir le cahier des charges d'un emballage plastique,
- Faire un tour d'horizon des nouveautés et des innovations,
- Prendre en compte la réglementation contact alimentaire et environnement dans le développement de nouveaux emballages.

Ingénieurs et techniciens des services Achats, Qualité, Technique, R&D et Emballage.

EM005
22 mai
Paris
1 jour
750 € HT

Emballages papiers, cartons plats et ondulés

- Appréhender la fabrication et l'impression des emballages en papier-carton,
- Identifier leurs caractéristiques et applications,
- Choisir un type de carton adapté aux contraintes marketing et logistiques.

Ingénieurs et techniciens des services Marketing, R&D, Conditionnement, Achats, Logistique.

Offre DUO

Suivez les formations : Sélection des emballages plastiques (EM001) Emballages papier, cartons plats et ondulés (EM005)

Et bénéficiez d'une réduction : 1450 € HT les 3 jours de formation (au lieu de 1700 € HT)

EM008
9 & 10 décembre
Paris
2 jours
950 € HT

Eco-conception des emballages alimentaires

- Aller plus loin dans la réduction à la source grâce aux innovations sur les matériaux,
- Connaître et savoir utiliser les outils de l'éco-conception,
- Intégrer l'éco-conception des emballages dans le développement des produits,
- Communiquer autour de son processus d'éco-conception.

Responsables Qualité, Emballages, Achats et Environnement des IAA.
Directeurs généraux, responsables Qualité, Développement et Commercial des fabricants d'emballages.

EM019
27 novembre
Paris
1 jour
800 € HT

NOUVEAU

Maîtriser le conditionnement sous atmosphère modifiée

- Appréhender l'intérêt du conditionnement sous atmosphère modifiée pour les différents types de produits alimentaires,
- Comprendre le rôle des différents types de gaz utilisés,
- Savoir choisir les mélanges gazeux, matériaux d'emballages et équipements pour optimiser la durée de vie de son produit,
- Faire le point sur les dernières innovations technologiques et les travaux de recherche en cours.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Emballage. Secteurs : IAA et conditionnement.

Emballages Alimentaires

Déclarations d'aptitude au contact alimentaire

EM010
23 octobre
Rennes
1 jour
750 € HT

- Identifier les problèmes de sécurité des aliments liés à l'utilisation des emballages et matériaux au contact des aliments, notamment les problématiques de migration,
- Connaître la réglementation relative aux matériaux au contact des denrées alimentaires,
- Faire le point, en pratique, sur la déclaration d'aptitude au contact des aliments : son importance, son rôle, son contenu, les outils à disposition des industriels...,
- Apprendre à exploiter les certificats d'aptitude au contact des aliments, en faire une vraie donnée d'entrée de votre système d'analyse des dangers.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production et Technique des industries agroalimentaires utilisatrices d'emballages.

Connaître la réglementation relative aux Matériaux et Objets au contact des denrées alimentaires (Fabricants)

EM015
3 juin
Paris
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Connaître la réglementation applicable aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (domaine harmonisé), ainsi que les textes de référence pour les secteurs non harmonisés (colles, verre, encres, vernis...),
- Appréhender le rôle et l'importance de la déclaration de conformité,
- Faire le point sur les travaux en cours au niveau européen.

Fabricants et fournisseurs d'emballages et matériaux au contact. Directions, Responsables Qualité, Développement, Réglementation, Juridique, Achats... en charge de la réglementation et des spécifications matériaux.

Connaître la réglementation relative aux Matériaux et Objets au contact des denrées alimentaires pour mieux dialoguer avec ses fournisseurs (Utilisateurs)

EM016
4 juin
Paris
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Connaître la réglementation applicable aux matériaux et objets au contact des denrées alimentaires (domaine harmonisé), ainsi que les textes de référence pour les secteurs non harmonisés (colles, verre, encres, vernis...)
- Appréhender le rôle et l'importance de la déclaration de conformité.

Entreprises agroalimentaires utilisatrices de matériaux au contact. Directions, Responsables Qualité, Développement, Réglementation, Juridique, Achats... en charge de la réglementation et des spécifications matériaux.

Réglementation applicable aux Vernis, Revêtements et Adhésifs pour emballage alimentaire

EM017
3 décembre
Paris
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Revoir le cadre réglementaire général concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Faire le point sur la réglementation applicable aux Vernis, Revêtements et Adhésifs pour emballage alimentaire.

Fabricants et utilisateurs de matériaux au contact. Directions, Responsables Qualité, Développement, Réglementation, Juridique, Achats... en charge de la réglementation et des spécifications matériaux.

Réglementation applicable aux Papiers, Cartons et Encres pour emballage alimentaire

EM018
4 décembre
Paris
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Revoir le cadre réglementaire général concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires,
- Faire le point sur la réglementation applicable aux papiers, cartons et encres d'imprimerie pour emballage alimentaire.

Fabricants et utilisateurs de matériaux au contact. Directions, Responsables Qualité, Développement, Réglementation, Juridique, Achats... en charge de la réglementation et des spécifications matériaux.

Nutrition

Les fondamentaux de la nutrition appliquées à l'agroalimentaire

IF016
9 avril
Nantes
1 jour
750 € HT

Nouveau Programme

- Comprendre le contexte nutritionnel actuel et les défis des industriels de l'agroalimentaire,
- Appréhender les bases de la nutrition,
- Savoir décrypter la composition d'un aliment et calculer sa valeur nutritionnelle,
- Évaluer l'impact de la formulation et des procédés de fabrication sur la qualité nutritionnelle.

Techniciens des services R&D et Qualité. Toute personne souhaitant acquérir des bases de nutrition.

Identifier, optimiser et valoriser les atouts nutritionnels de son produit

IF033
13 & 14 mai
Paris
2 jours
950 € HT

NOUVEAU

- Déterminer les forces et les faiblesses nutritionnelles de son produit (ingrédients, procédés...),
- Identifier des pistes d'optimisation et de valorisation du produit et/ou du procédé,
- Appréhender les bonnes pratiques de formulation nutritionnelle.

Responsables et ingénieurs R&D ou Qualité. Toute personne en charge du projet nutrition dans l'entreprise.

Communication nutritionnelle et positive

RA003
15 mai
Paris
1 jour
750 € HT

Nouveau Programme

- Appréhender le contexte réglementaire (allégations, étiquetage),
- Définir les moyens de communiquer sur ses atouts nutritionnels dans le cadre et en dehors du règlement CE N°1924/2006 sur les allégations,
- Identifier des outils et axes de communication différenciants (symbolique, communication prescripteurs, proximité avec le consommateur, aspects non-fonctionnels…).

Responsables Marketing, Communication, Réglementation.

Offre DUO

Suivez les formations : Identifier et optimiser les atouts nutritionnels (IF033) + Communication nutritionnelle (RA003)

Et bénéficiez d'une réduction : 1450 € HT les 3 jours de formation (au lieu de 1700 € HT)

Exigences nutritionnelles en RHD (Restauration Hors Domicile)

IF051
10 avril
Nantes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Comprendre le contexte nutritionnel en RHD,
- Appréhender les recommandations du GEMRCN et des autres textes encadrant la qualité nutritionnelle en restauration collective,
- Apprendre à positionner ses produits et répondre aux questionnements de ses clients.

Service R&D, Marketing et Commerciaux en IAA implantés en RHD ou souhaitant intégrer ce marché.

Pour vos projets sur-mesure

Votre contact Nutrition
Anne-Emmanuelle LE MINOUS
aelm@adria.tm.fr
+ 33 (0)2 98 10 18 37

> Valoriser la qualité nutritionnelle de vos produits
> Améliorer la qualité nutritionnelle de vos produits

PUBLICOMMUNIQUE

PENSEZ A L'APPRENTISSAGE POUR RECRUTER ET FORMER VOS COLLABORATEURS POUR DEMAIN !

L'IFRIA Bretagne à vos côtés pour :

- **Etudier votre projet** et vous proposer des formations par apprentissage en adéquation avec vos besoins
- Vous **accompagner dans votre recrutement**
- **Mettre en place** avec vous votre plan d'**intégration**
- **Coordonner, piloter et assurer la régulation** des formations
- **Former les maîtres d'apprentissage** dans leurs actions de formation et d'accompagnement
- **Effectuer un suivi régulier, personnalisé pour chaque apprenti** : RDV pédagogiques, points individuels, évaluation de la progression, …

Plus de **450** entreprises nous font déjà confiance.

Toutes nos formations
mènent à vos métiers

- CAP IAA
- BP Industries Alimentaires
- Bac Pro Bio-Industries de Transformation
- Bac Pro Boucher - Charcutier – Traiteur
- BTS Technico-commercial
- BTS Maintenance industrielle – Montauban de Bretagne
- BTS Maintenance industrielle - Etrelles
- BTS Sciences et Technologies des Aliments
- Conseiller d'Elevage Avicole - Niveau III
- Licence Pro Management des Risques Industriels
- Licence Pro Logistique des Filières Alimentaires
- Licence Pro Management de la Production
- FIP ESIAB / IFRIA - Ingénieur Agro-Alimentaire
- FIP AGROCAMPUS OUEST /IFRIA - Ingénieur Agro-Alimentaire

www.ifria-bretagne.fr

Technologies et Process

TP007
25 au 28 mars
Quimper
3,5 jours
1600 € HT

Cutterage et préparation de produits de charcuterie salaison

- Matérialiser l'influence de la qualité technologique des matières premières et la fonctionnalité des ingrédients et additifs dans les formulations,
- Améliorer votre maîtrise et votre compréhension des phénomènes intervenant lors de l'opération de cutterage,
- Connaître les techniques de préparation et modes de formulation des produits sous boyaux et en moule,
- Optimiser votre conduite du cutterage par la connaissance des paramètres clés de la fabrication et par la maîtrise des rendements.

Techniciens de Fabrication et de Contrôle Qualité du secteur de la charcuterie-salaison.

TP009
4 & 5 juin
Quimper
2 jours
1100 € HT

Maîtrise technologique du jambon cuit

- Connaître les différentes opérations technologiques mises en œuvre lors de la fabrication du jambon cuit,
- Identifier les points clés pour optimiser la conduite de ces opérations,
- Savoir apprécier et corriger les défauts de fabrication, améliorer la qualité organoleptique, et réduire les coûts de non qualité.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Production, Qualité. Secteurs : IAA, ingrédients, équipements.

TP010
20 & 21 novembre
Quimper
2 jours
1100 € HT

Etuvage et fumage des produits à base de viande

- Connaître les différentes techniques d'étuvage et de fumage,
- Identifier les paramètres de fabrication et leur incidence sur la qualité finale,
- Savoir optimiser la mise en œuvre de ces technologies pour améliorer les rendements matières.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Production, Qualité. Secteurs : IAA, ingrédients, équipements.

TP003
21 au 23 mai
Quimper
2,5 jours
1400 € HT

Technologie des produits aérés :
Des bases de l'émulsion aux produits foisonnés

- Comprendre la physico-chimie des émulsions et des mousses (structure, formation, instabilité...),
- Appréhender la mise en œuvre et les procédés de fabrication des émulsions, mousses et produits aérés alimentaires à travers des études de cas et des démonstrations en atelier,
- Connaître les technologies et les matériels d'émulsification et de foisonnement agroalimentaires,
- Faire le point sur les méthodes de caractérisation de la structure et du comportement des mousses et émlusions (atelier pratique).

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation.

TP038
25 & 26 juin
Nantes
2 jours
950 € HT

Les bases de la Technologie laitière

- Connaître les caractéristiques de la matière première laitière et les principales opérations utilisées dans la transformation du lait,
- Appréhender les conséquences des différentes opérations unitaires sur les caractéristiques physico-chimiques du lait et/ou de ses dérivés,
- Savoir ordonner les différentes étapes d'un process laitier, connaître les compositions de différents produits laitiers et le rôle des étapes et ingrédients dans différents process laitiers.

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base sur le lait et les produits laitiers.

Conduite de l'autoclave en IAA

TP002
8 au 10 avril
Quimper
2,5 jours
1300 € HT

- Comprendre le principe de la stérilisation, le fonctionnement d'un autoclave et les spécificités des équipements,
- Comprendre le déroulement du cycle (pasteurisation-stérilisation), l'importance du respect du barème et des consignes associées,
- Connaître les risques liés aux autoclaves et les règles de sécurité à respecter,
- Apprendre à piloter l'autoclave et savoir être vigilant, réaliser les contrôles,
- Savoir comment réagir et apprendre à piloter en manuel en cas d'incident,
- Exercices de mise en pratique sur différents équipements de stérilisation.

Conducteurs d'autoclaves en atelier de fabrication.

Barèmes de stérilisation : Validez et optimisez vos pratiques

TP021
15 & 16 octobre
Quimper
2 jours
1100 € HT

Nouveau Programme

- Acquérir une meilleure connaissance des notions de stérilité commerciale et de valeur stérilisatrice cible,
- Savoir définir un nouveau barème,
- Comprendre le comportement et les spécificités des emballages,
- Réussir la transposition du barème en conditions industrielles (démarche de qualification, fiabilité des mesures, spécificités des équipements de stérilisation...),
- Identifier les paramètres et conditions d'optimisation (notion de qualité et valeur cuisatrice, axes et moyens d'optimisation),
- Atelier thématique au choix sur la dernière demi-journée :
  1) Maîtrise et optimisation des barèmes au regard des connaissances sur la thermorésistance des germes (facteurs d'influence, sporulés hautement thermorésistants...) ; apport de la microbiologie prévisionnelle,
  2) Optimisation des barèmes pour les emballages souples (déformation, ajustement de pression...).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D et Production en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique (hors traitement continu aseptique).

Barèmes de pasteurisation : Validez et optimisez vos pratiques

TP036
18 & 19 juin
Rennes
2 jours
1100 € HT

Nouveau Programme

- Clarifier comment définir le niveau de pasteurisation (risques microbiologiques, DLC),
- Etre capable de sélectionner et d'établir un barème de pasteurisation,
- Améliorer la qualification et la maîtrise des barèmes au niveau industriel,
- Identifier des solutions en fonction des contraintes liées aux emballages,
- Découvrir des outils pour optimiser les barèmes et les DLC, et apprendre à les utiliser pour accélérer le développement de nouveaux produits sans compromis sur la sécurité et la qualité,
- Travailler sur des études de cas permettant de se mettre en situation et de renforcer son autonomie.

Responsables, Ingénieurs et Techniciens des services Qualité, R&D et Production des IAA en charge de la mise au point ou de l'application des barèmes de traitement thermique.

Congélation et décongélation des produits alimentaires

TP001
14 & 15 mai
Paris
2 jours
1050 € HT

en partenariat avec AGROHALL

- Appréhender les phénomènes physiques, biochimiques, microbiologiques, ainsi que les conséquences nutritionnellles des opérations de congélation et de décongélation,
- Connaître les différentes techniques de congélation et de décongélation en IAA,
- Comparer les technologies en fonction des applications et des coûts de production pour choisir la technique appropriée à son produit.

Ingénieurs et techniciens des services Production, R&D et Qualité.

Développement Produits Innovation

Ingrédients et Formulation

IF049
9 & 10 décembre
Paris
2 jours
950 € HT

Additifs alimentaires et auxiliaires technologiques : La boîte à outils du formulateur

- Connaître la classification des additifs alimentaires et auxiliaires technologiques et faire le point sur la réglementation en vigueur,
- Appréhender leurs propriétés fonctionnelles et leurs applications en agroalimentaire,
- Apprendre à bien formuler avec les additifs et auxiliaires technologiques.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation.

IF009
18 & 19 mars
Paris
2 jours
950 € HT

Connaître les arômes et agents aromatisants

- Appréhender l'offre des aromatisants en termes de consommations, d'applications, de formes commerciales, de tendances et de procédés de fabrication,
- Analyser les mécanismes de la perception des arômes et les interactions arômes/ingrédients alimentaires pour mesurer leurs incidences en formulation,
- Appréhender la formulation de mélanges aromatiques, approfondir la réglementation.

Responsables des Achats, ingénieurs et techniciens des services R & D, Formulation, Qualité, Laboratoire.
Secteurs IAA et fournisseurs d'ingrédients.

IF040
25 novembre
Paris
1 jour
750 € HT

Arômes alimentaires : Nouveaux défis techniques et solutions innovantes

- Faire le point sur les nouvelles solutions d'aromatisation,
- Réduction/remplacement du sel et du sucre : définir les impacts au niveau du goût et découvrir les stratégies à adopter,
- Connaître les effets trigéminaux et les ingrédients associés.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Marketing, Applications, Qualité et Achats, Technico-commerciaux.
Secteurs agroalimentaire, ingrédients et additifs.

IF003
26 & 27 mars
Paris
2 jours
1050 € HT

Epaississants et gélifiants

- Comprendre les mécanismes de gélification et les méthodes d'évaluation des propriétés épaississantes et gélifiantes,
- Connaître les caractéristiques physico-chimiques, intérêts technologiques et contraintes d'utilisation des épaississants et gélifiants en IAA,
- Identifier les critères de choix des épaississants et gélifiants et étudier les applications en formulation.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation, ingénieurs applications et responsables techniques.
Secteurs : agroalimentaire, diététique, ingrédients et additifs, fabricants de mixes.

IF048
15 & 16 octobre
Arras
2 jours
1100 € HT

en partenariat avec ADRIANOR

Atelier pratique sur les texturants alimentaires

- Savoir choisir un agent de texture en fonction de son produit et de ses procédés de fabrication,
- Maîtriser les conditions de mise en oeuvre des texturants,
- Savoir réaliser et interpréter des mesures de texture pour orienter le choix d'un texturant.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et d'additifs.

Ingrédients et Formulation

Les ingrédients laitiers

IF042
16 octobre
Nantes
1 jour
750 € HT

- Connaître les ingrédients laitiers du marché, leurs caractéristiques physico-chimiques, leurs origines technologiques et leurs spécificités fonctionnelles,
- Dresser un panorama des utilisations des ingrédients laitiers dans l'univers des IAA,
- Appréhender la réglementation et les règles d'étiquetage.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Achats des entreprises utilisatrices.

Formuler avec les probiotiques : Opportunités et contraintes

IF037
27 mai
Nantes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Connaître les probiotiques et leur mode de fonctionnement,
- Identifier les opportunités (marché, allégations…) à développer un produit à base de probiotiques,
- Apprendre à formuler avec les probiotiques en s'assurant de leur efficacité.

Responsables et ingénieurs R&D et Formulation, Responsables Qualité.
Secteurs : Compléments alimentaires ou IAA utilisant ou souhaitant utiliser les probiotiques dans leurs formules.

Naturalité et clean labelling

IF046
1er & 2 octobre
Paris
2 jours
1100 € HT

- Connaître la réglementation encadrant les termes «naturels» et la démarche clean label,
- Identifier les attentes et les connaissances des consommateurs en terme de produits naturels,
- Appréhender les différentes stratégies pour reformuler ses produits sur l'axe naturalité et clean label,
- Découvrir un exemple de démarche de simplification de formule.

Responsables, ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation.

Optimiser la formulation des produits salés

IF045
25 & 26 novembre
Paris
2 jours
1050 € HT

- Comprendre les rôles nutritionnels et technologiques du sel et des matières grasses,
- Appréhender les différentes solutions de réduction et/ou substitution, leurs limites et contraintes,
- Identifier de nouvelles pistes expérimentales d'optimisation des formules (sans utilisation de substituts, clean label, approche procédés...).

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Formulation.

Les fondamentaux de biochimie alimentaire

OA025
18 & 19 juin
Paris
2 jours
950 € HT

- Revoir les principales notions de chimie (réactions, liaisons chimiques...),
- Connaître les constituants alimentaires (lipides, glucides, protéines...) pour appréhender leurs fonctionnalités,
- Identifier la nature et comprendre les rôles des ingrédients et additifs couramment employés : enzymes, émulsifiants, édulcorants...,
- Appréhender les phénomènes de dégradation et de texturation au niveau de la structure moléculaire de la matrice de vos produits.

Toute personne souhaitant acquérir ou revoir les bases de biochimie alimentaire.

Développement Produits Innovation

Management de l'innovation

Maîtrise de la formulation en IAA

OA004
17 & 18 septembre
Paris
2 jours
1050 € HT

Nouveau Programme

- Appréhender les bonnes méthodes et organisations pour optimiser le processus de formulation des produits,
- Savoir définir la demande produit au travers de l'analyse des besoins du client et la formaliser par un « brief » et/ou cahier des charges,
- Comprendre les stratégies de formulation mises en oeuvre en industrie, et savoir choisir la bonne stratégie selon les circonstances et la demande produit,
- Savoir conduire les essais de formulation et de transfert d'échelle industrielle.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Méthodes, Marketing, Qualité et Production, chef de produit.

Initiation à la rhéologie :
La mesure des propriétés de texture des aliments

OA005
18 & 19 novembre
Quimper
2 jours
1200 € HT

- Appréhender les intérêts de la rhéologie en IAA,
- Connaître les termes utilisés en rhéologie,
- Comprendre les principes de mesure des propriétés rhéologiques (sur produits visqueux et solides), et connaître le fonctionnement des outils analytiques,
- Savoir déterminer des protocoles de mesures adaptés aux produits et aux propriétés recherchées.

Ingénieurs et techniciens R&D ou Contrôle Qualité dans le domaine de l'IAA ou de la cosmétique.

Arts culinaires et développement de nouveaux produits :
Une autre approche de l'innovation

IF015
16 & 17 avril
Paris
2 jours
1100 € HT

- Apprendre à valoriser des compétences culinaires dans un contexte industriel,
- Savoir associer des savoirs technologiques et artisanaux,
- Faciliter les échanges entre « Hommes de l'art » et Ingénieurs,
- Acquérir une démarche méthodologique en formulation.

IAA : Techniciens R&D, chef de projet. Hommes de l'art : cuisiniers travaillant en industrie, cuisiniers consultants industriels.

Atelier pratique : Innovez grâce aux plans d'expériences

OA007
19 & 20 mars
Rennes
2 jours
1050 € HT

- Appréhender les différentes utilisations des plans d'expériences en IAA à partir d'exemples choisis dans les domaines de la formulation et des procédés,
- Savoir construire et exploiter un plan d'expériences,
- Travailler sur des études de cas pratiques sur logiciel.

Ingénieurs et techniciens des services R&D, Formulation, Production, Qualité.

Raccourcir et améliorer le développement produit/process :
Pratique de l'Analyse Fonctionnelle et de l'Analyse de la Valeur

OA003
13 novembre
Nantes
1 jour
750 € HT

- Appréhender l'intérêt de l'analyse fonctionnelle pour améliorer l'efficacité des échanges entre les services marketing et R&D et gagner du temps en conception,
- Savoir identifier et préciser les fonctions attendues,
- Apprendre comment utiliser cette approche pour concevoir et sélectionner des solutions plus adaptées,
- Apprendre à analyser le coût des fonctions et optimiser les coûts grâce à l'analyse de la valeur,
- Etre capable d'appliquer la méthode avec pragmatisme (études de cas réalisées par petit groupe).

Personnes impliquées dans les démarches d'innovation et d'amélioration : R&D, Marketing, Production, Qualité, Direction...

Management de l'innovation

8ème Rendez-vous des Managers de l'innovation en IAA

Deux journées d'information et d'échanges dédiées à l'innovation agroalimentaire

Ce rendez-vous, qui se veut utile et pragmatique, vous invite à prendre du recul sur les pratiques de votre entreprise en matière d'innovation, à vous ouvrir sur de nouveaux outils et méthodes de travail, et à échanger avec d'autres spécialistes de l'innovation.

Directions, services Marketing et R&D, responsables Innovation.

OA022
25 & 26 juin
Rennes
2 jours
750 € HT

Réservez vos dates

Suivez l'actualité de ce Rendez-vous
et faites-nous part de vos suggestions de thématiques sur la page dédiée :
http://goo.gl/ntEWy

Produits transformés Bio : Les points clés pour réussir sa diversification

- Connaître la réglementation encadrant la fabrication des produits alimentaires transformés Bio,
- Appréhender la démarche d'obtention d'une certification « Agriculture Biologique »,
- Identifier l'ensemble des exigences à satisfaire aux différentes étapes de la production : approvisionnements, fabrication, stockage, expédition...,
- Découvrir les ingrédients et additifs existants en Bio et leur potentiel comme source d'innovation.

Responsables et Ingénieurs des services R&D, Qualité ou Production des entreprises agroalimentaires souhaitant s'engager dans une activité de transformation de produits Bio.

OA031
22 & 23 mai
Rennes
1,5 jour
850 € HT

Nouveau Programme

Les fondamentaux du marketing alimentaire

- Appréhender les principes de base du marketing alimentaire et des comportements de consommation,
- Identifier les spécificités liées au secteur agroalimentaire,
- Comprendre les liens collaboratifs entre R&D et Marketing.

Responsables et ingénieurs R&D ou tout collaborateur intervenant sur des projets d'innovation en collaboration avec le service marketing. Personne intégrant un service marketing en IAA ou devant assurer des missions marketing ponctuelles.

OA029
11 & 12 juin
Nantes
2 jours
950 € HT

Les clés pour innover sur le marché de la RHD
(Restauration Hors Domicile)

- Appréhender les principes du marketing et les techniques pour innover,
- Identifier les spécificités du marché de la RHD, les circuits de distribution et les opérateurs pour situer son activité et son offre,
- Savoir élaborer une stratégie pour trouver sa place sur le marché,
- Acquérir une démarche méthodologique en innovation.

Responsables et Ingénieurs R&D, Innovation, Marketing, dirigeants d'entreprises.

OA030
5 juin
Nantes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Développement Produits Innovation

OA027
24 & 25 septembre
Arras
2 jours
1100 € HT

en partenariat avec ADRIANOR

DLUO : outils d'aide à la détermination

- Connaître la réglementation encadrant la détermination de la Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO),
- Identifier les critères déterminants et les différents outils utilisables dans une démarche de détermination de la DLUO : analyse sensorielle, analyse de la texture, analyses physico-chimiques, calcul de l'activité de l'eau, microbiologie prévisionnelle...,
- Acquérir des repères pour élaborer une méthodologie de détermination de la DLUO.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Laboratoire et R&D.

OA012
1er & 2 octobre
Paris
2 jours
1050 € HT

Activité de l'eau et maîtrise de la qualité des denrées alimentaires

- Appréhender l'importance de l'activité de l'eau dans la maîtrise des altérations microbiologiques et organoleptiques (ramollissement, rassissement, rancissement, transfert d'eau...),
- Comprendre la signification physico-chimique de l'activité de l'eau,
- Savoir mesurer l'activité de l'eau : équipements, normes, précautions pour une mesure fiable,
- Identifier les moyens pour atteindre une Aw cible ou modifier l'Aw d'un produit : calcul de l'Aw, logiciel AwDesigner, ingrédients dépresseurs d'Aw.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et Laboratoires utilisant le concept d'activité de l'eau ou désirant l'utiliser comme outil de mesure de la stabilité des aliments.

Aw Designer

Logiciel de calcul de l'activité de l'eau

Accélérer l'innovation produit

Le logiciel de calcul de l'A_w des produits alimentaires à partir de leurs formulations
- Une utilisation simple et une interface conviviale
- Un outil destiné aux équipes R&D et Qualité
- Aw Designer accélère l'innovation et le développement de nouveaux produits

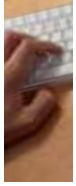
Vers une meilleure maîtrise de la stabilité des produits

Le logiciel permet de simuler l'A_w d'un produit sans passer par une étape de production grâce à une base de données de plus de 230 ingrédients.
Aw Designer permet d'optimiser une formulation afin d'atteindre une A_w cible et de garantir une meilleure stabilité microbiologique et organoleptique des produits.

Contacts :
awdesigner@adria.tm.fr - Tél. : +33 (0)2 98 10 18 58
Jean-Marie DEVAY - Responsable commercial
Jean-François LE PAGE - Chef de projet Propriétés fonctionnelles

ADRIA DEVELOPPEMENT

Produits sucrés



ADRIA Développement s'associe aux centres d'expertise agroalimentaire ADRIANOR, AGIR et AGROHALL au sein du «**Consortium Produits Sucrés**» pour proposer des formations spécifiques pour les industries agroalimentaires utilisatrices de sucres (en particulier celles des secteurs de la biscuiterie, pâtisserie, chocolaterie, confiserie, desserts sucrés, boissons et sirops…).

Maîtriser la formulation des produits céréaliers sucrés

- Connaître le rôle des ingrédients majeurs (sucre, matière grasse, œufs, farine...),
- Maîtriser les conditions de mise en œuvre : aspects technologiques, réglementaires et nutritionnels,
- Savoir caractériser les propriétés physico-chimiques et sensorielles des produits finis, et appréhender l'impact de la conservation sur ces propriétés.

Ingénieurs et techniciens des services R&D.

PS001
2 & 3 avril
Arras
2 jours
1100 € HT
En partenariat avec
ADRIANOR

Les points clés dans la formulation de boissons et sodas

- Faire le point sur les tendances du marché des boissons et sodas,
- Appréhender les aspects technologiques et organoleptiques liés à la formulation de boissons,
- Maîtriser la stabilité microbiologique des produits finis (traitements de conservation, tests de stabilité…),
- Mettre en application les apports théoriques lors de travaux pratiques en laboratoire de formulation et hall technologique (formulation d'un soda).

Ingénieurs et techniciens des services R&D.

PS002
19 & 20 novembre
Evreux
2 jours
1100 € HT
En partenariat avec
AGROHALL

Maîtrise des notions de base en chocolaterie

- Maîtriser les notions de base du chocolat et de sa conservation,
- Découvrir les outils de fabrication,
- Connaître les intérieurs de chocolat,
- Maîtriser la fabrication d'une ganache.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PS003
3 juin
Bordeaux
1 jour
800 € HT
En partenariat avec
AGIR

NOUVEAU

Sucres et substituts : Mieux cerner leurs propriétés pour mieux formuler

- Identifier les principaux sucres et substituts utilisés en agroalimentaire,
- Appréhender les caractéristiques physico-chimiques des sucres,
- Savoir utiliser les propriétés des sucres et substituts pour une formulation adaptée aux produits sucrés,
- Faire le point sur l'actualité réglementaire en terme de valorisation nutritionnelle,
- Identifier les tendances actuelles de consommation et du marché.

Ingénieurs et techniciens des services R&D et laboratoires d'application.
Secteurs : industries agroalimentaires ou fabricants d'ingrédients et additifs.

PS004
8 & 9 octobre
Bordeaux
2 jours
1100 € HT
En partenariat avec
AGIR

Management - Production

MP001
19 & 20 mars
Nantes
2 jours
950 € HT

Pilotez et optimisez la production

- Apprendre à piloter son activité avec les bons indicateurs,
- Identifier et hiérarchiser les sources de gaspillages dans les processus,
- Comprendre les enjeux de la résolution de problèmes,
- Connaître les principaux outils d'amélioration des flux et des moyens de production.

Responsables d'atelier, responsables de secteur, responsables Maintenance, agents et techniciens Méthodes.

MP035
8 & 9 octobre
Nantes
2 jours
950 € HT

Responsabilisez vos équipes de production

- Connaître les conditions d'adhésion et d'implication des membres de l'équipe,
- Apprendre à déléguer une tâche, une activité,
- Savoir planifier, organiser et contrôler le travail de l'équipe,
- Comprendre les enjeux d'une communication efficace et mobilisatrice.

Chefs d'équipe, conducteurs de ligne… toute personne encadrant du personnel de production.

Offre DUO

Suivez les formations : Pilotez et optimisez la production en IAA (MP001)
Responsabilisez vos équipes de production (MP035)

Et bénéficiez d'une réduction : 1650 € HT les 4 jours de formation (au lieu de 1900 € HT)

MP006
10 & 11 septembre
Nantes
2 jours
950 € HT

Les 5 S : Intégrez l'ordre et la propreté dans vos réflexes de travail

- Favoriser la réalisation des opérations de maintenance de 1er niveau par les équipes de production (nettoyage et entretien des machines),
- Mettre en place une inspection systématique des équipements et de l'environnement de travail par les équipes de production (audit 5S),
- Valoriser l'image de l'entreprise lors des audits IFS / BRC / ISO 22000.

Responsables de service et de Production, chefs d'équipe, techniciens de Production, conducteurs de ligne...

MP021
15 au 17 avril
Nantes
3 jours
1400 € HT

NOUVEAU

Maîtriser et optimiser la Gestion des Stocks en IAA

- Comprendre la problématique de la gestion des stocks et les conséquences (financières) d'une bonne maîtrise de ces éléments,
- Connaître les outils de pilotage de stocks (Kanban , 5S…),
- Apprendre à agir en véritable gestionnaire du suivi des stocks et servir d'interface cohérente avec les autres services de l'entreprise par des notions de pilotage fin des mouvements.

Responsables des services de Production, Achats, Logistique...

Conduire et animer un projet

- Apprendre à piloter un projet de la définition initiale à la réalisation finale,
- Savoir animer les différentes phases en gardant une dynamique de réalisation,
- Appréhender les questions liées à l'information, à la communication, à la conduite de réunions et à la relation entre les acteurs du projet.

Toute personne amenée à piloter un projet.

MP022
9 au 11 septembre
Nantes
3 jours
1400 € HT

NOUVEAU

Gérer la maintenance

- Connaître l'organisation du service maintenance et de sa gestion au quotidien,
- Mettre en pratique des méthodes d'analyse du fonctionnement de service et de la criticité des dysfonctionnements,
- Apprendre à gérer le service maintenance avec la notion de valeur ajoutée/dépense ajoutée,
- Intégrer les notions de préventif et curatif,
- Faire le point sur les relations interservices (notamment Production/Maintenance) quant au maintien de l'outil de production en bon état.

Responsables et techniciens Maintenance, toute personne a qui a été confiée la gestion de la maintenance.

MP038
25 au 27 novembre
Nantes
3 jours
1400 € HT

NOUVEAU

Bonnes pratiques d'hygiène pour la Maintenance

- Appréhender les risques sanitaires (chimiques, physiques et microbiologiques) liés aux opérations de maintenance,
- Savoir organiser les interventions dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- Etre capable de valider l'absence de risque sanitaire suite à une intervention de maintenance,
- Acquérir des notions de conception hygiénique pour être capable d'identifier les défauts des équipements.

Ingénieurs et techniciens des services Maintenance et Technique.

MP007
19 & 20 février
Rennes
2 jours
950 € HT

Maîtriser la conception hygiénique des matériels en IAA

- Faire le point sur la réglementation et sur les documents de référence (EHEDG, 3A),
- Comprendre les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique,
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place),
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes,
- Savoir analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance... Responsables techniques.

MP026
20 mars
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Qualité

QE012
2 & 3 avril
Rennes
2 jours
750 € HT

Réservez vos dates

12ème Rendez-vous des Managers de la Qualité en IAA

En participant au « 12ème rendez-vous des Managers Qualité en IAA », vous aurez une nouvelle fois l'occasion de rencontrer vos homologues et d'échanger sur votre actualité commune : réglementation, management de la sécurité des aliments, gestion de risques,... autant de points qui seront abordés par des spécialistes avertis.

Direction générale, responsables Qualité, Sécurité des aliments, Qualiticiens, responsables QSE…
Filière agroalimentaire : production, transformation, distribution.

QE022
27 mars
Paris
1 jour
750 € HT

Nouveau Programme

Atelier pratique : IFS V6, éléments clés pour réussir sa certification

- Dresser un bilan des audits réalisés en IFS version 6 : écueils, non-conformités récurrentes, pistes d'amélioration, niveau des entreprises…
- Echanger sur les problématiques spécifiques rencontrées par les stagiaires dans la mise en œuvre concrète de la norme,
- Partager les expériences sur les solutions retenues pour répondre aux clauses du référentiel.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, responsables Production… ayant une connaissance des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

QE021
26 mars
Paris
1 jour
750 € HT

Nouveau Programme

Atelier pratique : BRC V6, éléments clés pour réussir sa certification

- Dresser un bilan des audits réalisés en BRC version 6 : écueils, non-conformités récurrentes, pistes d'amélioration, niveau des entreprises…
- Echanger sur les problématiques spécifiques rencontrées par les stagiaires dans la mise en œuvre concrète de la norme,
- Partager les expériences sur les solutions retenues pour répondre aux clauses du référentiel.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, responsables Production… ayant une connaissance des systèmes de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires.

QE036
19 & 20 mars
Rennes
2 jours
950 € HT

Food defense : Protection contre les actes de malveillance

- Mieux identifier les dangers et les exigences liés aux actes de malveillance,
- Réaliser un cas pratique d'analyse des dangers (méthode VACCP),
- Echanger sur les mesures de prévention à mettre en oeuvre.

Directeurs, responsables Qualité et Sécurité des Aliments, responsables Techniques.

QE027
11 & 12 juin
Rennes
2 jours
950 € HT

ISO 22000 : Mettez à profit les avantages de la norme pour votre SMSDA

- Décrypter les exigences de la norme ISO 22000,
- Identifier et mettre à profit les outils méthodologiques de la norme,
- Mettre en œuvre un système HACCP qui reprend les concepts de l'ISO 22000,
- Repérer les bénéfices de l'ISO 22000 parmi les référentiels de maîtrise de la sécurité des aliments,
- Intégrer les recommandations du guide AFNOR « How to use ISO 22 000 ? ».

Ingénieurs et techniciens des entreprises alimentaires, membres d'une équipe chargée de la Sécurité des aliments.

QE001
12 & 13 février
1er & 2 octobre
Quimper
2 jours
950 € HT

Conduite de l'audit qualité interne en IAA

- Identifier les points clés d'un processus d'audit qualité interne,
- Savoir préparer, conduire et conclure un audit interne de façon pertinente et efficace,
- Maîtriser les techniques de communication lors d'audit qualité interne,
- Gérer l'après audit,
- Mise en pratique lors d'un audit en entreprise agroalimentaire.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité. Toute personne amenée à réaliser des audits internes.

Intégrer un service Qualité et Sécurité des Aliments en IAA

- Intégrer le contexte réglementaire, l'environnement et les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments dans les entreprises agroalimentaires,
- Acquérir les connaissances structurantes sur les méthodologies, outils et techniques utilisés par les services Qualité,
- Appréhender les missions et les métiers de la qualité.

Futurs assistants Qualité, toute personne intégrant un service Qualité en IAA. Personnes changeant de poste lors d'un mouvement interne dans l'entreprise. Techniciens, ingénieurs, responsables Qualité venant d'autres secteurs d'activité intégrant une entreprise agroalimentaire...

QE035
30 juin au 4 juillet
Quimper
5 jours
2300 € HT

IAA : mode d'emploi pour les fournisseurs

Intégrez les exigences de vos clients en matière de Qualité et Sécurité des Aliments

- Comprendre les enjeux de la qualité et de la sécurité des aliments en IAA,
- Appréhender la réglementation et les différents référentiels qui régissent l'agroalimentaire,
- Identifier les différents dangers existants,
- Apprendre à répondre au mieux aux exigences de vos clients lors des audits fournisseurs.

Fournisseurs d'emballages, d'équipements, de consommables pour les industries alimentaires.

QE041
18 septembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Concevoir et améliorer ses supports de formation en Sécurité des Aliments

- Apprendre à concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle,
- Identifier les points clés de la préparation et de l'organisation d'une session de formation,
- Savoir rendre son animation interactive pour réussir son exposé,
- Savoir gérer un groupe et maîtriser les situations inattendues.

Ingénieurs et techniciens Qualité devant prendre en charge l'animation de formations.

QE019
21 & 22 octobre
Rennes
2 jours
950 € HT

Concevoir son tableau de bord :

Choisir et exploiter les bons indicateurs qualité

- Faire le point sur les exigences des référentiels ISO 9001, ISO 22000, IFS et BRC en matière de management des processus et d'indicateurs,
- Replacer les indicateurs comme outils de pilotage des activités,
- Savoir construire ses indicateurs et mettre en place des représentations graphiques cohérentes et communicantes.

Ingénieurs et techniciens, pilotes de processus, responsables Qualité...

QE010
2 & 3 avril
Paris
2 jours
1050 € HT

NOUVEAU

Gestion des retraits/rappels de produits : Etes-vous prêts ?

- Savoir identifier une crise et l'anticiper pour réagir immédiatement,
- Préparer les démarches administratives, logistiques et réglementaires liées au retrait/rappel de produits,
- Gérer la communication tant interne qu'externe en utilisant les différents canaux à disposition.

Directeurs, responsables Qualité et Industriel, toute personne impliquée dans la cellule de crise.

QE018
4 & 5 juin
Paris
2 jours
950 € HT

Bien gérer les réclamations clients

Mettre en place une communication adaptée & un traitement efficace des données

- Acquérir les compétences relationnelles pour bien gérer les réclamations clients,
- Construire une argumentation performante pour répondre au client,
- Apprendre à mener une négociation efficace et évaluer la satisfaction du client,
- Exploiter les réclamations et suivre leur traitement.

Responsables et ingénieurs des services Qualité.

QE026
11 & 12 juin
Nantes
2 jours
950 € HT

ACCÉLÉREZ VOS PROJETS R&D

FIABILISEZ VOTRE RÉFÉRENTIEL PRODUITS ET MATIÈRES PREMIÈRES

suite plim

une suite de logiciels PLM et PIM 100% agro

PRIMEL

Pourquoi la société Primel a choisi vif plm ?

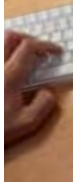
Le témoignage en vidéo sur www.vif.fr/vifplm

VIF

L'INFORMATIQUE 100% AGRO

Pour plus de renseignements appelez Sylvie au 02 51 89 12 40 ou rendez-vous sur www.vif.fr

VIF SAS - RCS : Paris B 320 459 084 © 2013 - VIF



Métrologie

Métrologie des masses et des températures

QE003
8 au 10 octobre
Nantes
2,5 jours
1300 € HT

- Analyser les exigences normatives,
- Mettre en place un système opérationnel de maîtrise des instruments de mesure et de contrôle dans le cadre des normes ISO (ISO 9001, ISO 22000, ISO 17025),
- Appliquer la méthodologie dans le cas du pesage et de la thermométrie.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance et Métrologie.

Métrologie appliquée aux préemballages en IAA

QE040
9 avril
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

- Connaître les bases simples mais complètes de la métrologie des pesages afin de pouvoir mettre en oeuvre les actions pertinentes,
- Acquérir des connaissances solides pour déterminer et mettre en oeuvre des applications métrologiques en usine.

Personnel impliqué dans les décisions métrologiques relatives aux préemballages et la gestion d'un parc d'équipements de mesure.

Statistiques

Faites parler vos données : Statistiques appliquées en IAA (Niveau 1)

QE038
9 décembre
Rennes
1 jour
750 € HT

- Apprendre, par l'intermédiaire de calculs simples, à synthétiser et interpréter ses données pour orienter ses prises de décision au quotidien,
- Savoir exploiter ses données sur Excel (organiser, trier, filtrer, utiliser des tableaux croisés dynamiques...),
- Maîtriser les fonctions statistiques de base pour valoriser ses données.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production… Toute personne amenée à utiliser les statistiques pour l'exploitation de données.

Analysez vos données : Statistiques appliquées en IAA (Niveau 2)

QE039
10 & 11 décembre
Rennes
2 jours
1050 € HT

- Connaître les différents tests paramétriques et non paramétriques, appariés, non appariés,
- Mettre en œuvre ces tests lors d'applications pratiques sur Excel,
- Savoir décider de la significativité d'une comparaison de résultats en utilisant les tests statistiques appropriés.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production… Toute personne amenée à utiliser les statistiques pour l'exploitation de données.

Offre DUO

Suivez les formations : Statistiques appliquées en IAA Niveaux 1 et 2 (QE038 et QE039)

Et bénéficiez d'une réduction : 1500 € HT les 4 jours de formation (au lieu de 1800 € HT)

Contrôler votre processus de fabrication à l'aide des outils statistiques

QE002
17 & 18 septembre
Rennes
2 jours
1050 € HT

- Mettre en place des indicateurs et des cartes de contrôle pour assurer un meilleur suivi de votre production,
- Associer et responsabiliser le personnel à la gestion de la qualité par la généralisation de l'autocontrôle en fabrication.

Ingénieurs et techniciens des services Production, Qualité, Laboratoire, Maintenance...

Hygiène et Sécurité des Aliments

Management de l'Hygiène

HS022
14 & 15 mai
Rennes
2 jours
950 € HT

Bonnes pratiques d'hygiène en IAA

- Comprendre les enjeux du « Paquet Hygiène » et des référentiels IFS, BRC et ISO 22000,
- Revoir les principaux dangers dans les industries agroalimentaires,
- Apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- Appréhender la méthodologie de l'HACCP.

Chefs d'équipe, opérateurs, techniciens Qualité, toute personne chargée d'appliquer et de faire appliquer les BPH.

HS043
26 & 27 novembre
Rennes
2 jours
950 € HT

L'hygiène en équipe : Motivez vos équipes à la sécurité des aliments

- Avoir une vision globale du rôle de l'encadrement en matière d'hygiène et de sécurité des aliments,
- Prendre conscience des situations de blocage dues aux facteurs humains,
- Comprendre les enjeux de la communication dans les ateliers et identifier les outils utilisables sur le terrain,
- Comprendre quelle est la mission d'un responsable dans l'arbitrage qualité/production.

Chefs d'équipe, agents de maîtrise, conducteurs de ligne… toute personne encadrant du personnel de production.

HS007
20 & 21 mai
Rennes
2 jours
950 € HT

Conduite du nettoyage-désinfection en IAA

- Apprécier l'importance des opérations de nettoyage et de désinfection,
- Appréhender les différentes techniques,
- Définir, valider et appliquer un plan d'hygiène,
- Savoir réaliser et interpréter les contrôles.

Opérateurs des équipes de nettoyage, techniciens des services Qualité et Production.

HS008
30 septembre
Rennes
1 jour
750 € HT

Validation du nettoyage-désinfection en IAA

- Connaître les techniques disponibles pour le contrôle microbiologique et chimique des surfaces,
- Savoir mettre en place un plan de contrôle adapté à son entreprise et savoir le faire évoluer.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire.

Affiches Hygiene

pour développer les bons réflexes hygiène et qualité

les Bonnes pratiques d'Hygiène d'ADRIEN

Disponibles sur commande

Contact :
Nathalie Rolland
Tél. 02 98 10 18 52
nathalie.rolland@adria.tm.fr

Des Outils Pédagogiques Innovants

Transformez votre support papier en support interactif

Conception de votre LIVRET D'ACCUEIL « MULTIMEDIA »

Photo, Audio, Video, Simulations, Quiz,...

- **Individualisation des parcours**
- **Mesure de l'efficacité (Quiz)**
- **Traçabilité des formations**
- **Valorisation de l'image de l'entreprise**

Notre formule peut s'adapter **à tous vos besoins :**

- Intégration
- Formation au poste de travail
- Formations internes

et à **toutes vos thématiques :**

- Hygiène
- Sécurité
- Environnement
- Sûreté
- ...

En collaboration avec E-learning Touch'

Contact :

Jean-Marie DEVAY - Responsable commercial ADRIA - 06 62 94 18 58 / jean-marie.devay@adria.tm.fr

Nathalie ROLLAND - Assistante - 02 98 10 18 52 / nathalie.rolland@adria.tm.fr

Hygiène et Sécurité des Aliments

Management de l'Hygiène

MP026
20 mars
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Maîtriser la conception hygiénique des matériels en IAA

- Faire le point sur la réglementation et sur les documents de référence (EHEDG, 3A),
- Comprendre les enjeux et les risques d'une mauvaise conception hygiénique,
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les installations de NEP (nettoyage en place),
- Identifier les règles d'une bonne conception hygiénique pour les surfaces ouvertes,
- Savoir analyser les problématiques de conception hygiénique sur une ligne (études de cas).

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance... Responsables techniques.

HS063
18 novembre
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Maîtrise des risques liés aux fluides industriels en IAA :
Air comprimé, vapeur, liquides caloporteurs, lubrifiants

- Connaître les risques liés aux intrants des procédés industriels,
- Savoir évaluer ces risques et identifier les moyens de maîtrise à mettre en œuvre sur le terrain,
- Sensibiliser les intervenants de maintenance à la maîtrise des fluides.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Maintenance... Responsables techniques.

HS064
25 juin
Rennes
1 jour
750 € HT

NOUVEAU

Gestion des risques liés aux nuisibles en IAA

- Acquérir les bases concernant la lutte contre les rongeurs et les insectes en industrie agroalimentaire,
- Connaître l'environnement réglementaire applicable,
- Faire le point sur les méthodes de lutte et appréhender leur évolution en fonction des référentiels IFS, BRC, ISO 22000...

Personnes en charge des questions de sanitation dans les IAA.

HS006
13 novembre
Paris
1 jour
750 € HT

L'aérobiocontamination en IAA :
Mieux connaître et maîtriser son environnement de travail

- Appréhender l'importance de l'aérobiocontamination dans différents secteurs d'activités de l'industrie alimentaire : fromagerie industrielle, boulangerie industrielle, salaison…
- Connaître les moyens de mesure : prélèvements d'air passifs et dynamiques,
- Connaître les moyens de maîtrise : filtration, DSVA, décontamination par procédés physiques,
- Elaborer un plan de prélèvement d'air adapté à son secteur d'activité.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Laboratoire, Technique, Maintenance.

HS029
19 novembre
Rennes
1 jour
750 € HT

Gérer le risque « Légionelles » dans les tours aéroréfrigérantes

- Identifier la bactérie et évaluer les risques liés à son développement,
- Etudier les règles techniques de conception et mettre en place un suivi des installations,
- Appréhender les exigences réglementaires.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire, responsables Technique, Environnement.

Evaluation & Maîtrise des risques

Structurez votre analyse de dangers sur les matières premières

HS049
7 octobre
Rennes
1 jour
750 € HT

- Mieux identifier les dangers dans vos matières premières, ingrédients et emballages,
- Savoir rechercher les informations sur les dangers, les niveaux acceptables, la gravité des effets sur la santé... pour faire une analyse des dangers documentée,
- Adapter votre politique d'achats, les critères pour vos audits fournisseurs, vos plans de contrôles matières premières et ingrédients.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité.

Conduite et optimisation de l'HACCP

HS009
5 & 6 février
Nantes
24 & 25 septembre
Rennes
2 jours
950 € HT

- Appréhender la méthode HACCP dans son contexte réglementaire et son environnement qualité,
- Positionner la démarche HACCP dans un système de management de la sécurité des aliments en lien avec les référentiels IFS et BRC, et la norme ISO 22000,
- Développer les outils de la méthode par des exercices concrets,
- Discuter et étudier les études HACCP des participants.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Laboratoire.

Les corps étrangers : Maîtrise et prévention en IAA

HS026
26 & 27 juin
Rennes
1,5 jour
850 € HT

Nouveau Programme

- Actualiser ses connaissances sur les risques associés aux corps étrangers dans les aliments,
- Connaître le contexte réglementaire et les exigences des référentiels IFS et BRC en matière de maîtrise des corps étrangers : taille, forme, consistance,
- Faire le point sur les bonnes pratiques à mettre en œuvre,
- Comprendre les principes de fonctionnement, les avantages et les limites des détecteurs de métaux et systèmes à rayons X pour la réduction des contaminants (avec démonstration pratique durant la formation),
- Intégrer les corps étrangers dans son étude HACCP : validation des limites critiques, surveillance et vérification.

Responsables, ingénieurs et techniciens des services Qualité, Production, Technique.

HACCP appliqué aux allergènes

HS035
10 & 11 avril
Rennes
1,5 jour
900 € HT

Nouveau Programme

- Connaître les caractéristiques de l'allergie alimentaire et les conséquences de la présence des allergènes sur un site de transformation agroalimentaire,
- Maîtriser les décisions à prendre dans le cadre du danger allergène dans son système HACCP,
- Identifier les seuils d'alerte,
- Faire le point sur les techniques et outils d'analyse disponibles permettant de suivre les niveaux de contamination.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Production.

Gestion des dangers chimiques dans les aliments

HS015
26 & 27 novembre
Paris
2 jours
950 € HT

- Identifier les différents risques chimiques susceptibles d'affecter les aliments,
- Prendre en compte les risques chimiques dans son analyse HACCP,
- Mettre en place des mesures de maîtrise adaptées.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité.

Hygiène et Sécurité des Aliments

Evaluation & Maîtrise des risques

HS028
19 & 20 juin
Rennes
1,5 jour
850 € HT

Audit sécurité des aliments : Interne et fournisseurs

- Apprendre à construire une grille d'audit pertinente,
- Se préparer à mener un audit sécurité des aliments sur les aspects documentaires (traçabilité, fournisseurs, plans HACCP) et pratiques (locaux, bonnes pratiques hygiéniques, maîtrise des CCP/PrPo…),
- Maîtriser les techniques de communication adaptées aux situations d'entretien avec les personnes auditées.

Responsables Qualité et auditeurs.

HS032
3 juin
Rennes
1 jour
1600 € HT

Atelier pratique : HACCP et microbiologie prévisionnelle

- Découvrir les applications de la microbiologie prévisionnelle à travers des situations concrètes : impact des procédés, aide à la formulation, détermination de la DLC, gestion des non conformités, HACCP,
- S'exercer à manipuler Sym'Previus en réalisant des exercices illustrant des situations concrètes issues des IAA, et **bénéficier d'un an d'abonnement au logiciel Sym'Previus (inclus dans l'inscription).**

Ingénieurs et techniciens des services Qualité, R&D, Production.

HS001
27 mai
Rennes
1 jour
750 € HT

Risque Listeria et durée de vie des produits

- Faire le point sur la règlementation encadrant les critères microbiologiques et la durée de vie,
- Connaître la stratégie à adopter pour appréhender le risque Listeria dans vos produits,
- Définir les analyses à réaliser (tests de croissance, paramètres physico-chimiques...),
- Savoir établir un lien entre une présence de Listeria en entreprise et le critère à DLC,
- Identifier les outils à disposition.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et R&D, toute personne en charge de la détermination des durées de vie des produits.

SYM'PREVIUS

Le logiciel pour améliorer l'efficacité, la fiabilité et les performances de votre système de management qualité

Sym'Previus : De la formulation à la durée de vie microbiologique de l'aliment

Accélérer l'innovation produit
Renforcer son plan HACCP
Déterminer la durée de vie
Optimiser les procédés thermiques

www.symprevius.org

Contact :
Noémie DESRIAC
symprevius@adria.tm.fr
+33 (0)2 98 10 18 38

Microbiologie alimentaire

La microbiologie alimentaire pour les non-microbiologistes

- Faire un état des lieux des principaux groupes de micro-organismes présents dans les aliments,
- Appréhender les conséquences du développement des micro-organismes dans les aliments (altérations organoleptiques, toxi-infections),
- Connaître les méthodes de quantification et d'identification des micro-organismes,
- Savoir interpréter les rapports de résultats d'analyses microbiologiques.

Toute personne souhaitant acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire.

HS051
22 & 23 janvier
Rennes
9 & 10 septembre
Nantes
2 jours
950 € HT

Pathogènes alimentaires :
Salmonella - Listeria - E coli - Campylobacter - Yersinia - Clostridium - Bacillus - Staphylococcus - Virus - Parasites

- Appréhender les données les plus récentes sur ces micro-organismes,
- Connaître et évaluer les méthodes d'identification et de dénombrement,
- Définir les mesures de prévention à mettre en place.

Ingénieurs et techniciens des services Laboratoire et Qualité.

HS004
24 & 25 septembre
Rennes
2 jours
1100 € HT

Bactéries thermorésistantes dans les aliments
Vers une adaptation aux process de production et de conservation ?

- Faire le point sur la prévalence des bactéries sporulées et les méthodes disponibles pour leur détection,
- Appréhender l'évolution et l'adaptation de ces flores aux process utilisés en IAA,
- Evaluer et maîtriser la croissance des flores bactériennes dans l'aliment,
- Faire un tour d'horizon des recherches actuelles.

Ingénieurs et techniciens des services Laboratoire et Qualité.

HS047
4 décembre
Paris
1 jour
750 € HT

Virus alimentaires : Risques et moyens de maîtrise en IAA

- Faire le point sur les risques liés aux virus dans les denrées alimentaires, leur prévalence, ainsi que la réglementation en vigueur,
- Connaître les méthodes de détection et d'analyse disponibles,
- Appréhender les moyens de maîtrise en industrie agroalimentaire.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire.

HS040
12 juin
Rennes
1 jour
750 € HT

Concevoir son plan d'échantillonnage

- Faire le point sur la réglementation en matière de prélèvement,
- Concevoir et optimiser son plan d'échantillonnage,
- Maîtriser les outils statistiques d'optimisation et traitement des échantillons.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité.

HS027
17 juin
Paris
1 jour
750 € HT

Optimiser son plan de contrôle microbiologique

- Identifier les éléments clés de son plan de maîtrise sanitaire,
- Faire évoluer son plan de contrôle microbiologique au regard de la réglementation,
- Mettre en cohérence son plan de contrôle analytique avec son plan de maîtrise sanitaire, sa démarche HACCP.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité.

HS048
24 & 25 septembre
Paris
2 jours
950 € HT

Bénéficiez du savoir-faire des experts de l'ADRIA

Formations techniques en microbiologie alimentaire

L'ADRIA est aujourd'hui un **laboratoire expert incontournable**, internationalement reconnu, dans le domaine de la **validation des méthodes alternatives**, et opère pour AFNOR Certification, MicroVAL ou encore l'AOAC-RI.

L'ADRIA développe également des méthodes innovantes pour détecter, quantifier et tracer les populations microbiennes, ainsi que leurs activités métaboliques, dans le cadre de projets collaboratifs nationaux et européens réalisés en collaboration avec les industries agroalimentaires et du diagnostic.

Enfin, de nombreuses analyses moléculaires sont effectuées au quotidien au sein de notre laboratoire, afin d'aider les entreprises dans la gestion de l'hygiène de production.

HS031
24 au 26 juin
Brest
3 jours
1400 € HT

en partenariat avec l'ESIAB

Levures et moisissures :
Identifier et maîtriser les contaminants fongiques dans les aliments

- Acquérir les bases théoriques de mycologie et d'écologie fongique en agroalimentaire,
- Appréhender les différentes techniques d'identification (macroscopique, microscopique, moléculaire),
- Connaître les facteurs de développement des levures et moisissures,
- Faire le point sur les outils disponibles pour prévoir l'apparition et le développement de ces flores dans les produits alimentaires,
- Appréhender les risques sanitaires liés aux mycotoxines,
- Mettre en œuvre les techniques d'observation et d'identification lors de TP en laboratoire de mycologie.

Ingénieurs et techniciens des services Qualité et Laboratoire des IAA.

HS041
1er au 3 avril
Quimper
3 jours
1400 € HT

DÉBUTANTS

Analyses microbiologiques en IAA :
Techniques de base : du prélèvement au résultat

- Apprendre à travailler de façon aseptique,
- Connaître les techniques de prélèvement des échantillons et leur préparation pour l'analyse lors d'un contrôle de surface ou de produit,
- Apprendre à réaliser des dilutions, à ensemencer un milieu, à faire des étalements sur gélose, à lire les résultats.

Toute personne intégrant un laboratoire de microbiologie.

Stages EXPERTS :
Bénéficiez de formations inter-entreprises sur-mesure !

Les **formations pratiques** en laboratoire de microbiologie alimentaire se déroulent en petits groupes (4 stagiaires maximum). Un échange préalable avec nos formateurs permet d'adapter le contenu de la formation et les méthodes présentées aux attentes et aux besoins des participants.

Ces formations de **perfectionnement** s'adressent aux ingénieurs et techniciens des laboratoires de microbiologie des IAA et laboratoires d'analyses, ayant une **pratique confirmée** en laboratoire de microbiologie alimentaire.

HS024
29 & 30 janvier
Quimper
2 jours
1500 € HT

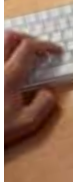
EXPERTS

Optimisez vos pratiques au laboratoire de microbiologie alimentaire

- Faire un tour d'horizon des méthodes normalisées et validées pour la détection et le dénombrement des flores pathogènes et des flores indicateurs d'hygiène,
- Savoir où trouver les informations sur ces méthodes (principes, avantages et restrictions…) et savoir comment interpréter ces informations pour orienter ses choix,
- Faire le point sur les méthodes de confirmation des résultats positifs.

Laboratoire

EXPERTS



Microbiologie moléculaire : De la boîte de Pétri au microtube

- S'approprier les outils de l'analyse moléculaire dans la microbiologie des aliments,
- Découvrir les nouvelles perspectives d'application de ces méthodes,
- Appréhender l'utilisation de ces techniques en entreprise et savoir les intégrer dans son plan d'autocontrôles microbiologiques.

HS020
20 & 21 mars
Quimper
1,5 jour
1200 € HT

Expression des résultats d'analyses microbiologiques

- Connaître les normes et critères microbiologiques applicables,
- Faire le point sur l'expression des petits nombres,
- Connaître les nombres minimum et maximum dénombrables en fonction des méthodes d'analyse utilisées.

HS054
11 février
Quimper
1 jour
800 € HT

Méthodes de confirmation des résultats

- Savoir mettre en œuvre les différentes techniques de confirmation d'un résultat positif de méthode alternative (méthodes phénotypiques, galeries biochimiques, tests Latex, méthodes moléculaires, PCR sur colonies),
- Découvrir les kits disponibles et les procédures d'assurance qualité,
- Savoir quelle position adopter en cas de résultat non confirmé,
- Savoir interpréter les recommandations des certifications de validations AFNOR, des notices techniques des kits... et savoir où trouver les informations.

HS055
15 & 16 mai
Quimper
1,5 jour
1200 € HT

Traçabilité des bactéries :
Réalisation d'empreintes génétiques par électrophorèse en champ pulsé (Pulsotypage)

- Tracer les indicateurs d'hygiène des procédés,
- Maîtriser toutes les étapes de la réalisation d'une empreinte par électrophorèse en champ pulsé (pulsotypage) : Préparation de la bactérie, réalisation des inserts, restriction, électrophorèse, photographie, traitement des empreintes, gestion de la base de données.

HS056
17 & 18 septembre
Quimper
2 jours
1500 € HT

Bactéries sporulées :
Méthodes de recherche, de dénombrement et d'identification

- Faire un tour d'horizon des principales méthodes à disposition pour la recherche, le dénombrement et l'identification des bactéries sporulées en microbiologie alimentaire,
- Connaître les méthodes de dénombrement des spores et des cellules végétatives, mésophiles et thermophiles, aérobies (Bacillus) et anaérobies (Clostridium),
- Faire un focus sur les espèces pathogènes (groupe Bacillus cereus, Clostridium botulinum…),
- Faire le point sur l'exploitation des résultats.

HS057
18 & 19 juin
Quimper
2 jours
1500 € HT

Pratique de la métrologie des températures au laboratoire

- Connaître les exigences de la norme NFX 15140,
- Savoir procéder, en pratique, à l'étalonnage des sondes de température,
- Savoir réaliser la cartographie d'une enceinte thermostatique (étuves, chambres froides...),
- Faire le point sur l'enregistrement et le traitement des données.

HS062
24 & 25 septembre
Quimper
2 jours
1200 € HT

LA FORMULE A LA CARTE : Formation, A

EMBALLAGES ALIMENTAIRES

Isabelle DOR

REGLEMENTATION ALIMENTAIRE

Christine GEOFFROY

QUALITE SECURITE DES ALIMENTS

Cédric TRAVAILLE
Responsable de service
Consultant-Formateur
Auditeur IFS, BRC, ISO 22000

Marion REDONDO
Consultante-Formatrice
Auditrice IFS, ISO 22000
Régions Sud

Céline TOURNIER
Consultante-Formatrice
Auditrice ISO 22000
Régions Normandie, Pays de la Loire, Centre

Jean-François NOIRBUSSON
Consultant-Formateur

Pascal ROLLAND
Consultant-Formateur
Auditeur ISO 22000

Vincent PRIMOT
Consultant-Formateur
Auditeur ISO 22000

Erwan BILLET (HYDIAC)
Nettoyage et Désinfection
Conception hygiénique
Président de l'EHEDG France

Vos Interlocuteurs

Laurence BEGEL
Chargée de relations clients
+33 (0)2 98 10 18 51
laurence.begel@adria.tm.fr

Jean-Marie DEVAY
Responsable commercial ADRIA
+33 (0)2 98 10 18 58
jean-marie.devay@adria.tm.fr

Sur-mesur

- Des formation
- Des parcours
- Des durées fl
- Une personna des modules
- Un nombre d
- Une adaptati niveau de co stagiaires
- Du conseil pe

Audit et Accompagnement... sur-mesure

PERFORMANCE INDUSTRIELLE SECURITE au TRAVAIL

Florian JAOUEN

RISQUES SANITAIRES ALTÉRATIONS MICROBIOLOGIQUES

Marie-Laure DIVANAC'H
Techniques de Laboratoire

Nadine HENAFF
Techniques de Laboratoire

Véronique HUCHET
Microbiologie Quantitative

Danièle SOHIER
Expertise Microbiologique
Biologie Moléculaire

FORMATION

AUDIT - CONSEIL

CCOMPAGNEMENT

re...

ns - actions

modulables

exibles

lisation / adaptation

e stagiaires ajustable

on des modules au
mpétence des

ersonnalisé

TECHNOLOGIE PROCEDES ALIMENTAIRES

Jean-François LE PAGE
Technologies Procédés
Propriétes Fonctionnelles

Anne-Emmanuelle LE MINOUS
Nutrition

Pierre DUROSSET
Technologies Procédés

Xavier PINET
Formulation

perts partenaires

ADRIA Développement ■ ZA de Créac'h Gwen ■ F-29196 Quimper Cedex ■ Tél. : 02 98 10 18 18 ■ Fax : 02 98 10 24 46

LA FORMULE A LA CARTE : Des solution

ACCELERER L'INNOVATION PRODUIT

Les savoir-faire d'une équipe experte en Qualité et Sécurité des aliments

Une équipe de 20 personnes comprenant techniciennes, chargées d'études et chef de projets spécialisés en microbiologie des aliments.

Validation de méthodes alternatives :

- Le principal laboratoire européen opérant pour AFNOR Certification, AOAC-RI et MicroVal

20 ans d'expérience

+ de 50% des études de validation européennes réalisées par l'ADRIA en 2012

Analyse du risque sanitaire ou d'altération :

- Membres des comités de normalisation AFNOR et ISO, des groupes de travail nationaux,
- Conseils pour le choix des protocoles techniques de challenge-tests
- Réalisations d'épreuves microbiologiques avec des flores complexes, sporulées ou non, pathogènes ou d'altération, thermorésistantes ou non, avec mise à disposition d'une collection de souches caractérisées et sélectionnées de manière appropriée.

+ 35 % de croissance sur les études avec flores thermorésistantes ou moisissures en 2012

+ 30 % de croissance sur les activités de conseils pour la réalisation de tests de croissance avec vos laboratoires d'auto-contrôle

Programmes de recherche nationaux et internationaux :

- Collaboration régionale, nationale et internationale sur des projets de recherche appliquée avec des partenaires industriels et académiques pour le développement de connaissances et d'outils pouvant être déclinés à façon sur vos problématiques agroalimentaires.

Depuis 5 ans, 4 projets précompétitifs avec un consortium d'industriels régionaux, 29 projets VALORIAL, 10 projets publics nationaux et 6 projets européens, 3 thèses CIFRE

Outils d'aide à la décision :

- Utilisation de modèles mathématiques permettant d'implémenter ces développements pour vous proposer des simulations selon vos conditions.

Sym'Previus est reconnu par la DG SANCO pour répondre aux critères microbiologiques de la règlementation EC No 2073/2005 concernant *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à l'emploi

Contact :

Danièle SOHIER

Responsable unité
Qualité et Sécurité des aliments

Tél. : +33 (0)2 98 10 18 76
Fax : +33 (0)2 98 10 18 99
daniele.sohier@adria.tm.fr

Les savoir-faire d'une équipe experte en formulation et procédés

Une équipe de 6 personnes comprenant techniciens, chargés d'études et chef de projets qui interviennent en caracterisation et innovation produit.

Développement d'outils visant à maîtriser l'activité de l'eau *(AwDesigner)*
Dans les aliments, au cours de leur conservation

Soutien au développement et promotion des qualités nutritionnelles
De vos innovations produits

Accompagnement dans l'optimisation des procédés de transformation
Traitement thermique, foisonnement

Prestations analytiques
Détermination des propriétés rhéologiques des aliments et des fonctionnalités des ingrédients

Mise à disposition d'un hall technologique
Autoclave, foisonneur, micro-ondes, cutter,…

Contact :

Jean-Marie DEVAY

Responsable Commercial ADRIA

Tél. : +33 (0)2 98 10 18 58
Port. : +33 (0)6 62 94 18 58
Fax : +33 (0)2 98 10 24 46
jean-marie.devay@adria.tm.fr

ns expertes sur mesure

Quelques exemples de prestations sur-mesure ADRIA

Etude 01 de cas

Tracer un contaminant tout au long de la chaîne de production

Empreinte génétique à partir d'isolats bactériens

- Etape 1 : Recherche de contaminant à partir des matières premières, ingrédients, produits intermédiaires, produits finis et environnement
- Etape 2 : Réalisation des empreintes pour chacun des isolats
- Etape 3 : Création d'une base des données d'empreintes et identification des points critiques

> **Solution disponible pour les flores pathogènes** *(Listeria monocytogenes, Salmonella et Bacillus cereus)* **et pouvant être adaptée à toute flore d'altération.**

Etude 02 de cas

Etudier la stabilité des produits UHT/appertisés lors du stockage

Le risque d'altération

- Etape 1 : Sélection des souches au sein d'une collection caractérisée
- Etape 2 : Optimisation du traitement thermique
- Etape 3 : Distribution du temps de latence sur cellules individuelles pour la prise en compte d'évènements rares

> **Détermination du temps de pré incubation des produits lors des tests de stérilité et analyse du risque d'altération pour les spores résistants aux traitement thermiques.**

Etude 03 de cas

Durée de vie d'une nouvelle gamme de produits composites

Le risque pathogène

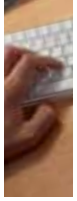
- Etape 1 : Test de croissance sur aliments composites pour *Listeria monocytogenes*, en lien avec vos laboratoires d'auto-contrôles
- Etape 2 : Détermination des potentialités de développement pour chacun des ingrédients et aux interfaces en lien avec les caractéristiques physico-chimiques
- Etape 3 : Quantification du développement *(taux de croissance)* dans la zone à risque par challenge-test
- Etape 4 : Simulation du comportement de *Listeria* dans d'autres conditions de stockage

> **Détermination de la probabilité à dépasser le seuil réglementaire de 2 log en fin de DLC pour *Listeria monocytogenes* dans les aliments prêts à l'emploi.**

ADRIA Développement ■ ZA de Créac'h Gwen ■ F-29196 Quimper Cedex ■ Tél. : 02 98 10 18 18 ■ Fax : 02 98 10 18 99

Informations pratiques
et conditions générales de vente

FORMATION INTER-ENTREPRISES



AVANT L'INSCRIPTION

N'hésitez pas à nous contacter pour demander des informations complémentaires sur le programme, les horaires, les intervenants,…

Inscrivez-vous si possible minimum un mois avant le stage pour une meilleure organisation.

INSCRIPTIONS

1. Complétez le bulletin d'inscription ou établissez un bon de commande, en reprenant les rubriques du bulletin d'inscription le cas échéant.

2. Retournez-le par **fax au 02.98.10.24.46** ou par courrier.

3. Dès réception de votre commande, votre inscription est prise en compte.

4. Nous accusons réception de votre inscription par mail.

5. Environ deux semaines avant la session, nous vous adressons :

- Une convocation nominative par participant,
- L'adresse du lieu de formation et le plan d'accès,
- Une liste d'hôtels pour vous loger *(réservation à votre charge)*,
- Le programme détaillé et les horaires.

TARIFS

Nos prix catalogue sont à majorer de la T.V.A. au taux de 19,6%. Ils englobent les frais d'animation, les déjeuners et les documents pédagogiques.

REMISES

Souhaitant favoriser la participation des salariés de votre entreprise à nos formations, l'ADRIA vous propose des remises en fonction du nombre d'inscriptions sur l'année :

- Réduction de 5% sur la 3ème, la 4ème et la 5ème inscription.
- Réduction de 10% sur la 6ème, la 7ème, la 8ème et la 9ème inscription.
- Réduction de 15% sur la 10ème et plus.

PAIEMENT

Dès l'inscription ou à facturation,

- Par chèque bancaire ou postal à l'ordre de « ADRIA Développement »,
- Par virement bancaire,

Mentionnez clairement votre adresse de facturation en précisant celle de votre OPCA ou FAF le cas échéant.

La demande de prise en charge auprès de votre organisme payeur doit être faite avant le début de l'action de formation. La notification de prise en charge de l'organisme payeur sera remise à l'ADRIA au plus tard le 1er jour de la formation.

Adria Développement est un organisme de formation professionnelle agréé sous le n° existence 53290006329.

DOCUMENTS LÉGAUX

Nous vous adressons :

- A la confirmation du stage, une convention de formation professionnelle continue, établie selon les textes en vigueur. Un exemplaire est à nous retourner signé, revêtu du cachet de votre entreprise, **avant le début du stage.**
- A l'issue de la formation, joints à la facture, un programme et l'attestation de présence nominative.

ANNULATION DU FAIT DU CLIENT

- **Report :**

Vous pouvez à tout moment remplacer un stagiaire par un autre.

- **Annulation tardive :**

Pour toute inscription annulée dans les 10 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 10% du prix total du stage.

Pour toute inscription annulée dans les 5 jours ouvrés précédents le début du stage, il vous sera facturé 50% du prix total du stage.

- **Annulation ou abandon en cours de stage :**

Facturation intégrale.

Une annulation n'est effective que lorsqu'elle a été confirmée par mail ou par courrier.

ANNULATION OU MODIFICATION DU FAIT DE L'ADRIA

L'ADRIA se réserve le droit de remplacer un intervenant par un autre, de compétences équivalentes, sans que le contenu de la formation n'en soit altéré.

L'ADRIA se réserve le droit d'annuler ou de reporter une session, au plus tard une semaine avant la date du stage, si le nombre de stagiaires ne permet pas de réaliser la formation dans les conditions optimales sur le plan pédagogique.

Dans ce cas, l'ADRIA procède au remboursement du droit d'inscription dans les meilleurs délais. Toute indemnisation allant au delà de ce remboursement sera exclue.

L'ADRIA se réserve la possibilité de modifier le planning prévisionnel établi au catalogue et s'engage à tenir informé le client de toute modification attachée à une session : date, lieu, prix, durée du stage.

Une mise à jour du catalogue est réalisée sur notre site Internet : **www.adria-formationagroalimentaire.fr**

MODALITÉS D'ACCUEIL

Les formations se déroulent dans des salles de séminaires *(Paris, Nantes et Rennes)* ou dans les locaux de l'ADRIA à Quimper.

Les repas du midi sont compris dans le tarif et pris en commun entre stagiaires et intervenants.

L'hébergement et le repas du soir sont à la charge des stagiaires.

BULLETIN D'INSCRIPTION

N° Existence : 53 29 000 6329 • N° TVA : FR 45306964271000 36

Renseignements : Tél. 02 98 10 18 55

À retourner par fax au 02 98 10 24 46
ou par email à formation.inter@adria-formation.fr
ou par courrier à : ADRIA Développement Créac'h Gwen
29196 QUIMPER Cedex

Au stage : ..... Date et lieu : .....
(code du stage)

PARTICIPANT *(Merci de compléter cette partie en totalité pour éviter toute erreur)*

☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Responsable hiérarchique :
☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Responsable formation :
☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

Personne chargée du dossier :
☐ Mme ☐ M. Nom : ..... Prénom : .....
Fonction : ..... Email : .....

ENTREPRISE

Société : ..... Effectif : .....
Adresse : .....
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....
Tél. : ..... Fax : .....
Code T.V.A. Européen : ..... N° SIRET : ..... Code NAF : .....

RÉGLEMENT et DOCUMENTS LÉGAUX

☐ **Les frais sont pris en charge par votre société :**
Ces frais correspondent aux frais d'animation, d'enseignement, de documentation, et au repas du midi. L'hébergement et la réservation sont à vos soins *(une liste d'hôtels vous sera communiquée à la confirmation du stage).*

☐ Ci-joint un un chèque de ..... € TTC à l'ordre de "ADRIA Développement"
☐ Règlement à réception de facture

☐ **Le règlement est pris en charge par votre fonds de financement :** merci de renseigner les champs suivants
Organisme : .....
Adresse : .....
Code postal : ..... Ville : ..... Pays : .....
Tél. : ..... Fax : .....
Votre n° d'adhérent : ..... Date d'envoi de la prise en charge : .....
N° de dossier: .....

** Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle continue établie selon les textes en vigueur vous est adressée. Un exemplaire est à nous retourner signé et revêtu du cachet de votre entreprise avant la formation.*

** La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de présence et du programme du stage.*

CONDITIONS DE VENTE

La signature de ce bulletin d'inscription implique l'acceptation des conditions de vente suivantes :
Toute inscription annulée dans les dix jours ouvrés précédant le début du stage donnera lieu à une facturation partielle du stage.
ADRIA Développement se réserve le droit de reporter ou d'annuler la formation si l'effectif n'est pas suffisant au plus tard une semaine avant le début de la formation.

Fait à :..... le : ..... Signature du Responsable :
et cachet de l'entreprise

Je recevrai dans les meilleurs délais la confirmation de cette inscription.

Conformément à la loi informatique et libertés du 6 janvier 1978, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant.

FORMATION agroalimentaire 2014

AUDIT • CONSEIL

Catalogue en ligne : **www.adria-formationagroalimentaire.fr**

CONTACTS

Formations Inter-entreprises : **02 98 10 18 55**

Prestations Personnalisées : **02 98 10 18 51**

formation.inter@adria-formation.fr

Suivez l'actualité agroalimentaire ! Rejoignez-nous sur :

ADRIA DEVELOPPEMENT

ZA de Créac'h Gwen ■ F-29196 Quimper Cedex ■ Tél. **+33 (0)2 98 10 18 18** ■ Fax +33 (0)2 98 10 18 99